

Menus des grands				
Semaine du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025				
LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade coleslaw BIO 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de lentille BIO à la vinaigrette 🏠.	Radis râpés au fromage frais 🏠.	Taboulé BIO 🏠.
Filet de poulet rôti à la coriandre 🏠.	Sauté de veau à la crème 🏠.	Rôti de porc sauce forestière 🏠.	Egrené de bœuf sauce bolognaise 🏠.	Filet de lieu noir sauce aurore 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	Origine France, Label Rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	100% poisson, MSC
		Filet de poisson au jus 🏠.		
		100% poisson, MSC		
Pomme de terre BIO 🏠. et brocolis 🏠.	Riz BIO pilaf 🏠 et petits pois 🏠.	Semoule BIO et Carottes BIO 🏠.	Pâtes BIO coquillettes et courgettes 🏠.	Blé BIO pilaf et Julienne de légumes BIO 🏠.
		barquette de sauce supplémentaire		
Cantal AOP	Vache qui rit	Camembert BIO	Carré BIO	Edam
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠.	Fruit de saison
			sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
Petit beurre	Pain et confiture d'abricot	Cake au chocolat	Pain et beurre	Pain et confiture de fraise
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt velouté nature	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Purée de pomme poire	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

# Menus des grands

Semaine du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 2025

LUNDI 7 AVRIL

MARDI 8 AVRIL

MERCREDI 9 AVRIL

JEUDI 10 AVRIL

VENDREDI 11 AVRIL

## DÉJEUNERS

Carottes râpées à la vinaigrette 🏠.

Haricots verts et haricots beurre à la vinaigrette 🏠.

Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Dés de concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Jambon blanc

Filet de poulet rôti sauce provençale 🏠.

Filet de poisson frais sauce persil 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Origine France, race à viande

Omelette nature 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Ratatouille 🏠.

Purée de pomme de terre BIO 🏠 et betteraves BIO 🏠.

Semoule BIO et Chou fleur persillé BIO 🏠.

Riz BIO pilaf 🏠. Et épinards 🏠.

Quinoa HVE 🏠. et Carottes BIO à la crème 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Saint Paulin

Emmental

Saint Morêt

Brie BIO

Pont l'Evêque AOP

Compote de pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme abricot

Purée de pomme fraise cassis BIO

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Madeleine

Pain et chocolat noir

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme banane

Purée de pomme



Fruit de saison




Fruit de saison























### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2> 				
Semaine du lundi 14 avril au vendredi 18 avril 2025				
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
<b>DÉJEUNERS</b>				
Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 🏠.	Salade Carnaval 🏠.	Macédoine de légumes à la mayonnaise 🏠.	Taboulé BIO 🏠.	Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.
Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.	Sauté de dinde sauce provençale 🏠.	Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO 🏠.	Rôti de veau sauce crème 🏠.	Filet de cabillaud sauce aurore 🏠.
Origine France, Label Rouge	Origine France, Label rouge	Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100% pur bœuf - 15% MG	Origine France, Label rouge	100% poisson, MSC
Filet de poisson au jus 🏠.				
100% poisson, MSC				
Polenta crémeuse et Courgettes à la provençale 🏠.	Semoule BIO et haricots beurre persillés 🏠. barquette de sauce supplémentaire		Pâtes BIO coquillettes et Epinards 🏠.	Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Navets BIO à la tomate 🏠.
Edam	Bûchette de laits mélangés	Mimolette	Samos	Camembert BIO
Fruit de saison	Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠. sans sucre ajouté
<b>GOÛTERS</b>				
Sablé	Pain d'épices	Pain et miel	Pain et confiture d'abricot	Pain et beurre
Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
<p>🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée</p>				
<p>En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.</p>				

 <b>Menus des grands</b> 				
Semaine du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025				
LUNDI 21 AVRIL	MARDI 22 AVRIL	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDREDI 25 AVRIL
Lundi de Pâques				
<b>DÉJEUNERS</b>				
<b>FÉRIÉ</b>	Salade de pâtes BIO mais et concombre à la vinaigrette 🏠.	Segment de pomelos	Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
	Filet de poulet rôti au jus 🏠.	Rôti de bœuf au jus 🏠.	Jambon blanc	Filet de merlu sauce tomate 🏠.
	Origine France, Label rouge	Origine France, Race à viande	Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge	100% poisson, MSC
			Filet de poisson au jus 🏠.	
			100% poisson, MSC	
	Riz BIO pilaf et Petits pois 🏠.	Haricots blancs BIO au jus 🏠. Et carottes BIO 🏠.	Haricots verts BIO 🏠. et purée de pomme de terre BIO 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Brocolis 🏠.
Gouda	Vache qui rit BIO	Saint Nectaire AOP	Petit moulé	
Fruit de saison	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Compote de pomme BIO 🏠. sans sucre ajouté	
<b>GOÛTERS</b>				
Pain et crème de marrons	Pain et beurre	Petits beurre	Pain et confiture de fraise	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petits suisse nature	
Purée de pomme coing	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison	
<b>LÉGENDE :</b>				
 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

 <h2 style="text-align: center;">Menus des grands</h2>  				
Semaine du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025				
LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 1 MAI	VENDREDI 2 MAI
 <b>REPAS DE PÂQUES</b>			 Fête du travail	
<b>DÉJEUNERS</b>				
<p>Tomates cerise </p> <p>Gigot d'agneau rôti au jus de thym    Origine UE</p> <p>Gratin de patate douce et pomme de terre BIO </p> <p>Fromage en coque rouge </p> <p>Compote pomme BIO fraise </p>	<p>Chou fleur BIO à la vinaigrette </p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Pâtes BIO fusillis et Carottes BIO </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pomme de terre BIO ciboulette à la vinaigrette </p> <p>Filet de poisson frais sauce crème </p> <p>100% poisson frais, MSC</p> <p>Riz BIO pilaf et Courgettes </p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Taboulé BIO </p> <p>Omelette nature </p> <p>Purée de navet et de pomme de terre BIO </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Moelleux au chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Abricots au sirop léger</p>	<p>Quatre quarts</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Purée de pomme poire</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>
<b>LÉGENDE :</b>				
<p> : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée</p>				
<p>En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.</p>				

# Menus des grands

Semaine du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI 5 MAI

MARDI 6 MAI

MERCREDI 7 MAI

JEUDI 8 MAI

VENDREDI 9 MAI

Victoire 1945

## DÉJEUNERS

Segments de pomelos

Dés de betteraves BIO à la crème

Salade de riz BIO à la niçoise 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Parmentier de cabillaud aux pommes de terre BIO 🏠.

Rôti de porc sauce provençale 🏠.

Sauté de bœuf au paprika 🏠.

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Origine France, Label Rouge

Origine France, race à viande

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

FÉRIÉ

Riz BIO pilaf et Petits pois BIO et carottes BIO 🏠.

Semoule BIO et Haricots beurre à la tomate 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Cantal AOP

Pont l'Evêque AOP

Samos

Gouda

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Pain et gelée de groseille

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

## Menus des grands

Semaine du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

LUNDI 12 MAI

MARDI 13 MAI

MERCREDI 14 MAI

JEUDI 15 MAI

VENDREDI 16 MAI

### DÉJEUNERS

Salade de pâtes BIO maïs et concombre  
à la vinaigrette 🏠.

Cubes de pastèque

Macédoine de légumes à la vinaigrette  
🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Dés de concombre à la crème 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Sauté de dinde à l'orange 🏠.

Egrené de bœuf sauce tomate 🏠.

Rôti de veau aux oignons 🏠.

Filet de colin sauce aurore 🏠.

Origine France, Race à viande

Origine France, Label rouge

Egrené de bœuf origine France, race à viande, 100%  
pur bœuf - 15% MG

Origine France, Label Rouge

100% poisson, MSC

Pomme de terre BIO persillées et  
Carottes BIO 🏠.

Polenta crémeuse 🏠. Et épinards 🏠.

Riz BIO pilaf et Haricots rouges à la  
tomate 🏠.

Gratin de courgettes et pomme de  
terre BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Fenouil à la tomate  
🏠.

Carré BIO

Saint Paulin

Emmental

Six de Savoie

Camembert BIO

Fruit de saison

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme BIO poire BIO 🏠.

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Sablé

Cake au chocolat

Pain et miel

Pain et chocolat noir

Pain et beurre

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Purée de pomme pruneaux

Fruit de saison

Purée de pomme

Pêche au sirop léger

Fruit de saison

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

# Menus des grands

Semaine du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI 19 MAI

MARDI 20 MAI

MERCREDI 21 MAI

JEUDI 22 MAI

VENDREDI 23 MAI

## DÉJEUNERS

Cubes de melon

Salade de riz BIO à la niçoise 🏠.

Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.

Cœur de palmier et maïs à la vinaigrette

Avocat nature

Filet de cabillaud sauce basquaise 🏠.

Rôti de dinde sauce curry 🏠.

Omelette nature 🏠.

Sauté de porc aux pruneaux IGP 🏠.

Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.

100% poisson, MSC

Origine France, Label rouge

Origine France, Label rouge

Origine France

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Semoule BIO et Carottes BIO 🏠.

Polenta crémeuse et Epinards béchamel 🏠.

Pomme de terre BIO persillées 🏠 et Petits pois 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Ratatouille 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et Haricots verts BIO 🏠.

barquette de sauce supplémentaire

Gouda

Pont l'Evêque AOP

Brie BIO

Cantal AOP

Saint Bricet

Purée de pomme BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Compote de pomme BIO fraise 🏠.

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

P'tit moelleux nature

Pain et confiture d'abricot

Pain et beurre

Galette pur beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Petits suisse nature

Fruit de saison

Purée de pomme coing

Poire BIO

Purée de pomme abricot

Fruit de saison

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.



Menus des grands				
Semaine du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025				
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
			Ascension	
DÉJEUNERS				
Céleri BIO râpé remoulade 🏠.	Dés de betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de pâtes BIO à l'italienne 🏠.	<b>FÉRIÉ</b>	Salade de blé BIO tomate, concombre et maïs à la vinaigrette 🏠.
Filet de merlu sauce beurre blanc 🏠. 100% poisson, MSC	Sauté de veau à la crème 🏠. Origine France, Label Rouge	Rôti de porc sauce forestière 🏠. Origine France, Label Rouge		Filet de poulet rôti sauce coriandre 🏠. Origine France, Label Rouge
		Filet de poisson au jus 🏠. 100% poisson, MSC		
Pomme de terre BIO persillées 🏠. Et brocolis 🏠.	Semoule BIO et Aubergines à la provençale 🏠. barquette de sauce supplémentaire	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠 et Chou fleur BIO persillé 🏠.		Pâtes BIO coquillettes et Haricots beurre persillés 🏠.
Saint Paulin	Kiri	Coulommiers		Emmental
Compote pomme BIO banane RUP 🏠.	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTERS				
Galette pur beurre	Pain et confiture d'abricot	Quatre quarts		Pain et gelée de groseille
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature		Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Abricots au sirop léger		Purée de pomme fraise
LÉGENDE :				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

# Menus des grands

Semaine du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI 2 JUIN

MARDI 3 JUIN

MERCREDI 4 JUIN

JEUDI 5 JUIN

VENDREDI 6 JUIN

## DÉJEUNERS

Salade de riz BIO, maïs et tomate à la vinaigrette 🏠.

Cubes de pastèque

Houmous de pois chiches 🏠.

Dés de concombre à la vinaigrette 🏠.

Julienne de tomates à la vinaigrette 🏠.

Filet de poulet rôti au jus 🏠.

Jambon blanc

Sauté de boeuf sauce provençale 🏠.

Filet de saumon sauce persil 🏠.

Rôti de dinde au jus de romarin 🏠.

Origine France, Label Rouge

Dégraissé découenné  
Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

100% poisson

Origine France, Label Rouge

Omelette nature 🏠.

Haricots blancs BIO 🏠. et carottes BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et haricots verts 🏠.

Riz BIO pilaf et Petits pois au jus 🏠.

Blé BIO pilaf à la tomate 🏠.

Pomme de terre BIO et Ratatouille 🏠.

Vache qui rit BIO

Tomme des Pyrénées IGP

Cantafrais

Gouda

Carré BIO

Fruit de saison

Purée de pomme banane BIO

Fruit de saison

Purée de pomme BIO

Compote pomme BIO pruneaux IGP 🏠.

Sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Madeleine

Pain et beurre

Pain et chocolat noir

Semoule au lait BIO 🏠.

Pain et confiture de fraise

Yaourt velouté nature

Fromage blanc nature

Petits suisse nature

Yaourt aromatisé

Purée de pomme fraise

Fruit de saison

Purée de pomme poire

Fruit de saison

Fruit de saison

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

## Menus des grands

Semaine du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI 9 JUIN

MARDI 10 JUIN

MERCREDI 11 JUIN

JEUDI 12 JUIN

VENDREDI 13 JUIN

Pentecôte

### DÉJEUNERS

FÉRIÉ

Segment de pomelos

Haricots verts à la vinaigrette 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Cubes de melon

Filet de poulet roti au jus 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Sauté de porc sauce coriandre 🏠.

Filet de poisson frais sauce citron 🏠.

Origine France, Label rouge

Origine France, Race a viande

Origine France, Label Rouge

100% poisson frais, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.

Purée de navet et de pomme de terre BIO 🏠.

Pâtes BIO coquillettes et Brocolis 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠 et coulis provençale 🏠.

Camembert BIO

Kiri

Six de Savoie

Cantal AOP

Purée de pomme poire BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

sans sucre ajouté

### GOÛTERS

Petits beurre

Pain et miel

Pain et confiture de fraise

Pain et beurre

Petits suisse nature

Yaourt aux fruits mixés

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Purée de pomme

Ananas au sirop léger

Fruit de saison

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Menus des grands				
Semaine du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025				
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
<b>DÉJEUNERS</b>				
Carottes BIO râpées à l'orange 🏠.	Salade de pâtes BIO et tomate et maïs à la vinaigrette 🏠.	Cubes de melon	Dés de betteraves BIO et maïs à la vinaigrette	Avocat nature
Filet de colin sauce basquaise 🏠.	Rôti de dinde sauce forestière 🏠.	Omelette nature 🏠.	Rôti de veau au paprika 🏠.	Gigot d'agneau au jus de thym 🏠.
100% poisson, MSC	Origine France, Label Rouge		Origine France, Label Rouge	Origine France
Pâtes BIO fusillis et Navets BIO à la tomate 🏠.	Pomme de terre BIO persillées et Courgettes à la provençale 🏠.	Riz BIO pilaf au curcuma 🏠. Et épinards 🏠.	Purée Saint Germain 🏠. (pois cassés, Carottes)	Blé BIO pilaf 🏠 et Jardinière de légumes BIO 🏠.
Gouda	Mimolette	Carré BIO	Brie BIO	Petit moulé
Purée de pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison	Compote de pomme BIO poire BIO 🏠.	Fruit de saison	Purée de pomme pruneaux
sans sucre ajouté				
<b>GOÛTERS</b>				
P'tit moelleux nature	Pain et gelée de groseille	Pain et beurre	Sablé	Pain et confiture d'abricot
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Petits suisse nature
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Fruit de saison
<b>LÉGENDE :</b>				
🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée				
En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.				

# Menus des grands

Semaine du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI 23 JUIN

MARDI 24 JUIN

MERCREDI 25 JUIN

JEUDI 26 JUIN

VENDREDI 27 JUIN

## DÉJEUNERS

Cubes de pastèque

Macédoine de légumes à la mayonnaise 🏠.

Taboulé BIO 🏠.

Cube de melon

Salade de riz BIO à l'italienne 🏠.

Sauté de dinde à la provençale 🏠.

Sauté de veau aux oignons 🏠.

Rôti de porc à la coriandre 🏠.

Rôti de bœuf au jus 🏠.

Filet de lieu noir huile au curry 🏠.

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Label Rouge

Origine France, Race à viande

100% poisson, MSC

Filet de poisson au jus 🏠.

100% poisson, MSC

Lentilles BIO 🏠. Et purée de carottes BIO 🏠.

Blé BIO pilaf 🏠. et Ratatouille 🏠.

Riz BIO pilaf et Petits pois et Carottes BIO au jus 🏠.

Epinards et pomme de terre BIO à la béchamel 🏠.

Polenta crémeuse et Haricots beurre à la tomate 🏠.

Cantal AOP

Vache qui rit

Saint Paulin

Pont l'Evêque AOP

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme fraise cassis BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme BIO 🏠.

Fruit de saison

sans sucre ajouté

## GOÛTERS

Galette pur beurre

Pain et chocolat noir

Cake à la vanille

Pain et beurre

Pain et confiture de fraise

Yaourt nature

Fromage blanc nature

Petit Suisse nature

Yaourt velouté nature

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Pêche au sirop léger

Purée de pomme coing

Fruit de saison

Purée de pomme poire

### LÉGENDE :

🏠 : Préparation "maison" entièrement mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale - HVE : Haute Valeur Environnementale - RUP : Région Ultra Périphérique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.